



<650kcal: Pasta mit Fenchel und Anchovis

garniert mit Rucola-Kapern-Salat



20-30min



3-4 Personen

Einfach göttlich und ein absoluter Beweis, dass Pasta nicht immer in Sauce schwimmen muss, ist diese harmonische Komposition aus gebratenem Fenchel und Kirschtomaten mit wunderbar salzigen Sardellenfilets und Kapern. Duftende Petersilie und spritzige Zitrone buhlen als frische Mitbewerber um die Aufmerksamkeit unserer Sinneszellen – und das lassen wir uns nur zu gerne gefallen. Mediterrane Leichtigkeit, leicht gemacht!

- 400g Spaghetti ¹
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Fenchelknollen
- 500g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Dosen Sardellenfilets in Öl ⁴
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 10g Petersilie
- 2 Packungen Kapern
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 529kcal, Fett 9.3g,
Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 20.5g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren und in ca. 0,5 cm dünne Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen.



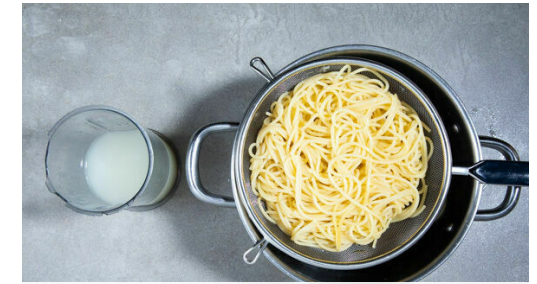
Während die **Pasta** kocht, den **Knoblauch**, den **Fenchel** und die **Tomaten** in die Pfanne geben. Die Hitze etwas erhöhen und das **Gemüse** abgedeckt 7-8Min. garen, bis die **Tomaten** weich werden. Dabei ab und an umrühren und bei Bedarf mit einer Kelle etwas **Kochwasser** von der **Pasta** hinzufügen.



Die **Sardellen samt Öl** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 3–4Min. braten. **Tipp:** Für einen etwas weniger intensiven **Sardellengeschmack** die **Sardellen** in einem Sieb abtropfen lassen und zum Braten 2EL Olivenöl verwenden.



Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Kapern** abtropfen lassen und ggf. kalt abspülen. 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** vermengen, dann die **Kapern** und die **½ des Käses** unterheben.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 11-13Min. bissfest kochen. Ca. **300ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in einem Sieb abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



Die **Pasta** im Topf mit der **Sardellen-Gemüse-Sauce** vermengen, dabei nach Bedarf **200ml oder mehr des Kochwassers** hinzufügen, bis alles gut vermischt ist. Den **übrigen Käse** und die **restlichen Kräuter** untermengen und die **Pasta** mit dem **Zitronensaft** und Pfeffer abschmecken. Mit etwas **Rucola** und **Zitronenschale** garniert servieren, den **übrigen Rucola** dazu reichen.